



DEINE LEHRE  
BEI HOCHREITER

GEMEINSAM *Zukunft gestalten!*

# Hochreiter Gruppe

## EINE ERFOLGREICHE KOMBINATION

Die Hochreiter Gruppe steht seit 1958 für Tradition und Innovation. Aus einer kleinen Fleischhauerei mit Gastwirtschaft entwickelte sich unter Wolfgang Hochreiter eines der führenden Lebensmittel- und Convenience-Unternehmen Österreichs. Mit kontinuierlichem Wachstum und Expansion in internationale Märkte setzt Hochreiter auf modernste

Produktionsanlagen und höchste Qualitätsstandards. Weiters hat sich der Bereich Gastronomie äußerst erfolgreich über den Gesundheitstourismus zu namhaften Rehabilitationszentren und Hotels weiterentwickelt, die im Bereich Hotellerie und Gastronomie jahrelange Kompetenz und Erfahrung bieten.



## Wusstest du, dass DIE HOCHREITER GRUPPE ... ?

rund 1.200 Mitarbeiter:innen beschäftigt

in über 20 Länder weltweit liefert

Technologieführer in vielen Bereichen ist

mehrere Awards für Innovation gewonnen hat

rund 312 Mio. Jahresumsatz erwirtschaftet

in den Gesundheitszentren und Hotels

ca. 120.000 Nächtigungen pro Jahr verzeichnet





# GEMEINSAM ZUKUNFT GESTALTEN

Viele unserer Lehrlinge schaffen es in Führungspositionen. Bei uns zählen Geschick, Leistung und Engagement.

Einen völlig neuen Weg gehen wir mit den erstklassig ausgestatteten Lehrlingszimmern im Hochreiter Campus. Diese bieten dir nicht nur einen Schritt in Richtung Selbständigkeit, sondern ermöglichen Interessierten mit weiten Anfahrtswegen eine tolle Ausbildung in Bad Leonfelden.

## *Hochreiter*

### CAMPUS FACTS

- Top moderne Lehrwerkstätte
- 17 komfortable Zimmer für Lehrlinge mit Bad, WC und eigenem Fernseher
- Gemeinschaftsküche und Wäscheraum
- Büros für Mitarbeiter:innen
- Unternehmenseigene Sprachschule

# MITARBEITER *Benefits*

Jede:r einzelne Arbeitnehmer:in trägt zum Erfolg unseres Unternehmens bei. Aus diesem Grund bemühen wir uns um die besten Mitarbeiter:innen, um

weiterhin wettbewerbsfähig zu bleiben und den steigenden Anforderungen im Arbeitsmarkt gerecht zu werden.



Moderne  
Lehrwerkstätte



Eigenes Lehrlingszimmer  
bei Bedarf



Überdurchschnittliche  
Bezahlung



Arbeitskleidung  
für Mitarbeiter:innen



Individuelle Aus- und  
Weiterbildungsmöglichkeiten



Monatlicher  
Feedbackfragebogen



Kostenloses  
Fitnesscenter



Täglich gratis  
Mittagessen



Bonuszahlungen für  
Berufsschule, LAP, Messen



Firmenfahrrad



Teambuildingevents



Lehre mit Matura



# Lebensmittel

## KNOW-HOW

Unser Bewusstsein für hohe Lebensmittelqualität steigt, das Thema ist medial präsent. Immer mehr Konsumenten erwarten hohe Qualität bei Herkunft und Verarbeitung ihrer Lebensmittel. Deshalb genießen Lebensmitteltechniker:innen einen immer höheren Stellenwert als Expert:innen des guten Geschmacks.

Als Lebensmitteltechniker:in bist du aber gleichzeitig auch technikaffin. Das Wissen über Produktionsprozesse und die hochmodernen Produktionsanlagen machen dich zu einem:r begehrten Mitarbeiter:in in vielen Bereichen.

## LEBENSMITTEL- TECHNIKER:IN

---

**LEHRZEIT:** 3,5 Jahre

**DIENSTORT:** Bad Leonfelden | Reichenthal

**BERUFSSCHULE:** Wels

### VERDIENST:

1. LEHRJAHR: € 1.100,- brutto/Monat

2. LEHRJAHR: € 1.350,- brutto/Monat

3. LEHRJAHR: € 1.700,- brutto/Monat

4. LEHRJAHR: € 1.850,- brutto/Monat

## Du lernst bei uns:

Bedienen und Überwachen der Anlagen und Maschinen inkl. fachgerechter Wartung und Instandhaltung

Sicherstellen der Produktqualität und Durchführen von Maßnahmen zur Qualitätssicherung (z.B. mikrobiologische und chemische Analysen)

Produktentwicklung - von der Rohstoffauswahl bis zum fertigen Produkt

Spezialfach: Fleischverarbeitung



# DEINE LEHRE ALS TECHNIK-PROFI



Entdecke die Story von Markus,  
Lebensmitteltechniker in Ausbildung

# Sicherheit

## UND QUALITÄT VEREINT

Labortechniker:innen spielen eine entscheidende Rolle in verschiedenen Bereichen der Wissenschaft und Forschung. Ihr Hauptaufgabenbereich besteht darin, Laborexperimente durchzuführen, Proben zu analysieren und wertvolle Daten zu sammeln, die zur Lösung komplexer Probleme und zur Erweiterung des Wissens beitragen.

Die Arbeit im Labor erfordert Präzision, Ausdauer und die Fähigkeit, komplexe Probleme zu lösen. In einer Welt, die von wissenschaftlichem Fortschritt und Technologie angetrieben wird, spielen Labortechniker:innen eine unverzichtbare Rolle und tragen maßgeblich dazu bei, die Grenzen des Wissens zu erweitern.

## LABOR- TECHNIKER:IN

**LEHRZEIT:** 3,5 Jahre

**DIENSTORT:** Bad Leonfelden

**BERUFSSCHULE:** Linz

### **VERDIENST:**

1. LEHRJAHR: € 1.100,- brutto/Monat

2. LEHRJAHR: € 1.350,- brutto/Monat

3. LEHRJAHR: € 1.700,- brutto/Monat

4. LEHRJAHR: € 1.850,- brutto/Monat

## *Du lernst bei uns:*

Bestimmung der Inhaltsstoffe und Gewinnung von Proben

Handhabung, Instandhaltung und Instandsetzung der Laborgeräte, -apparate und -einrichtungen

Trennverfahren von Flüssig- und Feststoffgemischen

Einhalten strenger Sicherheitsmaßnahmen und -einrichtungen (Schutzbekleidung, Brandschutz, Erste-Hilfe-Maßnahmen)

Hauptmodul: Chemie





# DEINE LEHRE ALS LABOREXPORTE:IN



Entdecke die Story von Dominik,  
Labor- und Lebensmitteltechniker bei Hochreiter

# Die Profis

## DES GUTEN GESCHMACKS

Als Fleischverarbeiter:in entwickelst und produzierst du Fleisch- und Wurstwaren, erprobst neue Rezepturen, führst Räucherwaren meisterhaft zur Reife und entwickelst „Hauspezialitäten“.

Dieses Handwerk gewinnt mit dem steigenden Qualitätsbewusstsein permanent an Bedeutung und ist deshalb ein krisensicherer Beruf mit Zukunft.

Die Arbeit in der Fleischverarbeitung erfordert Geschicklichkeit, Kraft und Geschwindigkeit.

Fleischverarbeiter:innen sind unverzichtbare Akteure:innen in der Lebensmittelindustrie, die durch ihre Fähigkeiten und Hingabe sicherstellen, dass Fleischprodukte von höchster Qualität, Frische und Geschmack auf den Teller gelangen.

## FLEISCH- VERARBEITER:IN

**LEHRZEIT:** 3 Jahre

**DIENSTORT:** Bad Leonfelden

**BERUFSSCHULE:** Linz

### **VERDIENST:**

1. LEHRJAHR: € 1.100,- brutto/Monat

2. LEHRJAHR: € 1.350,- brutto/Monat

3. LEHRJAHR: € 1.700,- brutto/Monat

## *Du lernst bei uns:*

Fleischzerlegung, Würzen, Pökeln, Kochen sowie Haltbarmachen, Kühlen, Einfrieren und Lagern von Fleisch und Fleischwaren

Erzielen unterschiedlicher Geschmacksrichtungen durch verschiedene Selchtechniken

Herstellung von Fleischerzeugnissen und Würsten

Einhaltung strenger Hygienevorschriften im Sinne des Konsumentenschutzes

Beurteilung fertiger Fleischwaren nach Art und Qualität



# DEINE LEHRE ALS FLEISCHKENNER:IN



Entdecke die Story von Jürgen,  
Fleischverarbeiter bei Hochreiter

# Urlaubsflair

## AM ARBEITSPLATZ

Wir sind auf der Suche nach engagierten Talenten, die mit Leidenschaft und Kreativität an unserer Erfolgsgeschichte mitwirken möchten. Wenn du ein offener Mensch bist und gerne kommunizierst, ist der Tourismusbereich vielleicht genau das Richtige für dich!

Wir leben den Servicegedanken und freuen uns auf neue Mitarbeiter:innen, die neben fachlicher Kompetenz ein hohes Maß an Freundlichkeit, Teamfähigkeit

sowie Einsatzbereitschaft mitbringen und sich mit der Philosophie unserer Häuser identifizieren.

Unsere Gesundheitszentren und Hotels sind Vorzeigebetriebe mit Premium-Qualität und Orte zum Wohlfühlen, sowohl für unsere Gäste, als auch unsere Mitarbeiter:innen. Es erwarten dich spannende Aufgaben in tollen Teams.



## Unsere Hotels

### UND GESUNDHEITSRESORTS

VORTUNA Gesundheitsresort  
Bad Leonfelden

AM KOGL Gesundheitszentrum  
St. Georgen im Attergau

AUSZEIT \*\*\*\*Hotel  
St. Lambrecht, Steiermark





# Servicekunst

## IN PERFEKTION

Ein Restaurantfachmann/-frau ist eine wichtige Schlüsselfigur in der Gastronomiebranche. In diesem Job gewährleistest du einen reibungslosen Ablauf im Restaurant und bietest den Gästen ein angenehmes und unvergessliches kulinarisches Erlebnis. Freundlichkeit, Höflichkeit und ein professionelles Auftreten sind daher von großer Bedeutung.

Der Lehrberuf als Restaurantfachmann/-frau im Vor- und Auszubereitendenberuf erfordert eine Kombination aus Kommunikationsfähigkeit, Organisationstalent und Teamarbeit. Die Zufriedenheit der Gäste und das reibungslose Funktionieren des Restaurants sind das oberste Ziel dieser wichtigen Rolle.

## RESTAURANT- FACHMANN/-FRAU

---

**LEHRZEIT:** 3 Jahre

**DIENSTORTE:** Bad Leonfelden | St. Georgen  
im Attergau | St. Lambrecht, Steiermark

**BERUFSSCHULE:** Altmünster | Bad Gleichenberg

### VERDIENST:

1. LEHRJAHR: € 1.000,- brutto/Monat

2. LEHRJAHR: € 1.120,- brutto/Monat

3. LEHRJAHR: € 1.320,- brutto/Monat

## Du lernst bei uns:

Empfang der Gäste

Servieren von Speisen und Getränken

Fachkundige Beratung bei der Auswahl  
von Speisen und Getränken

Kontrolle und Befüllung der Lagerbestände

Rechnungslegung



# DEINE LEHRE ALS GASTRO-PROFI



Erfahre mehr über den Lehrberuf  
Restaurantfachmann/-frau

# Mit Fürsorge UND HERZLICHKEIT

Gastgewerbeassistent:innen sind entscheidend, um einen reibungslosen Ablauf des täglichen Betriebs zu gewährleisten und den Gästen ein angenehmes Erlebnis zu bieten.

In diesem Job solltest du über ausgezeichnete Kommunikationsfähigkeiten verfügen, um Gäste höflich und professionell zu betreuen. Freundlichkeit, Hilfs-

bereitschaft und ein aufmerksames Auftreten sind von großer Bedeutung.

Hotel- und Gastgewerbeassistent:innen sind ein wesentlicher Bestandteil des Gastgewerbes und tragen dazu bei, dass die Menschen sich willkommen und gut betreut fühlen.

## HOTEL- & GASTGEWERBE- ASSISTENT:IN

---

**LEHRZEIT:** 3 Jahre

**DIENSTORTE:** Bad Leonfelden | St. Georgen  
im Attergau | St. Lambrecht, Steiermark

**BERUFSSCHULE:** Altmünster | Bad Gleichenberg

### VERDIENST:

1. LEHRJAHR: € 1.000,- brutto/Monat

2. LEHRJAHR: € 1.120,- brutto/Monat

3. LEHRJAHR: € 1.320,- brutto/Monat

## Du lernst bei uns:

Verarbeitung von Buchungswünschen

Erarbeitung von Marketingmaßnahmen

Hilfe bei der Organisation von Veranstaltungen

Arbeiten im Bereich Service und Küche  
(z.B. Anrichten des Frühstückbuffets)

Erstellung von Reservierungsplänen sowie  
Diensteinteilungen für das Zimmerpersonal





# DEINE LEHRE ALS GASTGEBER-TALENT



Entdecke die Story von Sophie,  
Rezeptionistin im Vortuna

# Geheimtipp

## FÜR FEINSCHMECKER

Du arbeitest als moderne:r Koch/Köchin vor allem in der meisterhaften Veredelung. Mit viel Kreativität, handwerklichem Geschick und ausgewählten Gewürzen zauberst du köstliche Gerichte von höchster Qualität oder arbeitest an der Perfektionierung unserer Convenience-Produkte.

Dieser Beruf ist anspruchsvoll und erfordert Hingabe, Leidenschaft und die Bereitschaft, sich ständig weiterzuentwickeln. Die Belohnung dafür liegt in den glücklichen Gesichtern der Gäste, die deine köstlichen Kreationen genießen.

## KOCH/KÖCHIN

---

**LEHRZEIT:** 3 Jahre

**DIENSTORTE:** Bad Leonfelden | St. Georgen  
im Attergau | St. Lambrecht, Steiermark

**BERUFSSCHULE:** Altmünster | Bad Gleichenberg

### VERDIENST:

1. LEHRJAHR: € 1.000,- brutto/Monat

2. LEHRJAHR: € 1.120,- brutto/Monat

3. LEHRJAHR: € 1.320,- brutto/Monat

### Du lernst bei uns:

Zubereitung österreichischer, regionaler, saisonaler und internationaler Speisen unter Beachtung der geschmacklichen Abstimmung

Zusammenstellung von Speisen und Speisenfolgen

Anwendung der Sicherheitsvorschriften sowie der Vorschriften zum Lebensmittelrecht und der Gesundheitsfürsorge

Ansprechendes Anrichten von Speisen in versch. Bereichen (À-la-carte, Buffets, Caterings)

Durchführung von Bestellungen nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten



4

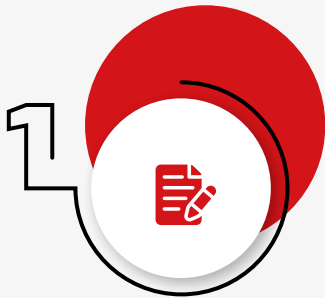
# DEINE LEHRE ALS GENUSS-EXPERTE:IN



Erfahre mehr über den Lehrberuf  
Koch/Köchin

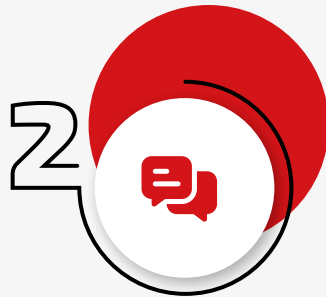
# Starte jetzt!

## DEINE LEHRE BEI HOCHREITER



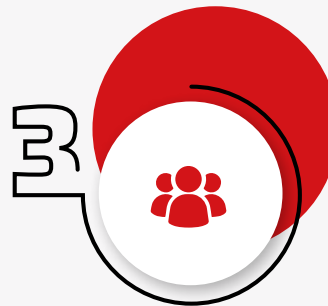
### BEWIRB DICH

auf [lehre.hochreiter.cc](http://lehre.hochreiter.cc)  
oder telefonisch  
+43 (0) 7213 / 6328-44



### VORSTELLUNGS- GESPRÄCH

Lernen wir uns kennen,  
wir freuen uns auf dich!



### SCHNUPPERTAG

Erfahre mehr über uns  
bei einem Schnuppertag  
in unserem Betrieb.



### BEGINNE DEINE LEHRE

Karriere mit Lehre  
in der Hochreiter Gruppe!

Hochreiter Lebensmittelbetriebe GmbH  
Mitterweg 9 | 4190 Bad Leonfelden +43 (0) 7213 / 6328-44  
[bewerbung@hochreiter.cc](mailto:bewerbung@hochreiter.cc) | [hochreiter-gruppe.at](http://hochreiter-gruppe.at)



[HOCHREITER-GRUPPE.AT/LEHRE](http://HOCHREITER-GRUPPE.AT/LEHRE)

